

MENU

W

Villa Vergine

Il Bistrot



Antipasti

| | |
|---|----------------|
| "Il Bistrot" (degustazione a cura dello Chef - min. 2 pax). | € 22,00 |
| Insalatina di aragosta e gamberi con primizie dell'orto | € 16,00 |
| Trancetto di baccalà cotto al latte di soia e porro dolce con gocce agro al profumo di arancia. | € 11,00 |
| Flan di cicorielle con cuore di burrata su fonduta di cacio di Maglie. | € 10,00 |
| Caprese di bufala con salmone marinato al faggio fumè | € 10,00 |

Primi Piatti

| | |
|--|----------------|
| Risotto acquerello con mirepoix di verdure e San Daniele croccante. | € 12,00 |
| Risottino bianco con gamberi rossi di Gallipoli mantecato al rosmarino in fiore. | € 14,00 |
| Eliche giganti con crudité di seppia e gambero, favette verdi e finocchietto. | € 14,00 |
| Tortellone al primo sale con concassè di pomodorino marinato alla clorofilla di rucola, stracciatella affumicata e capelli d'angelo croccante. | € 11,00 |

A vista espresso:

| | |
|---|----------------|
| Tagliolino all'uovo mantecato in forma di parmigiano con lamelle di tartufo stagionale. | € 16,00 |
|---|----------------|



Secondi Piatti

| | |
|--|---------------|
| Trancio di orata con spinaci, pinoli e uvetta su salsa allo champagne e zenzero. | €16,00 |
| Seppiolina croccante marinata alla santoreggia su giardinetto di verdure di campo in agrodolce. | €14,00 |
| Medaglioni di maialino da latte in olio cottura e riduzione al primitivo su pere Williams. | €14,00 |
| Filetto di vitello in fascia di guanciaie con cardoncelli al timo. | €16,00 |

Desserts

| | |
|---|--------------|
| | €6,00 |
| Millefoglie di croccante con mousse al caffè e cuore di crema alle nocciole su salsa al countreau. | €6,00 |
| Parfait alle fragole e grappa di moscato su crema alla cannella. | €5,00 |
| Sfogliatina alle pesche con crema inglese e gelato alla vaniglia. | €5,00 |
| Sorbetto al limone e mela verde e pepe di Sichuan. | |

Menù Degustazione €38,00

Tentacoli di polpo cotti a bassa temperatura su salsa di frisella d'orzo con
pomodorino secco di Torre Guaceto aromatizzati al timo e rucola croccante

Risotto carnaroli con julienne di seppioline e patate ai pistilli di zafferano.

Darnè di spigola con finocchio croccante e salsa all'aneto.

Tortino al limoncello e cioccolato bianco con salsa zabaione.

CARTA DEI VINI



W

Villa Vergine

Il Bistrot



Vini Bianchi

CANTINA SCHOLA SARMENTI

Candora Igt Salento Chardonnay Cl. 75 **€16,00**

CANTINA MENHIR

Menir Verdeca " Puglia Igt " Cl. 75 **€16,00**

CANTINE CANTELE

Rohesia malvasia bianca Cl. 75 **€16,00**

Chardonnay Bianco Salento Igt. Cl. 75 **€14,00**

Teresa Manara Chardonnay Salento Igt. Cl. 75 **€24,00**

CANTINA ROSA DEL GOLFO

Bolina Verdeca Cl. 75 **€18,00**

CANTINA TORMARESCA

Chardonnay Bianco Puglia Igt. Cl. 75 **€19,00**

CANTINE TIEFENBRUNNER

Gewurztraminer Cl. 75 **€25,00**

Chardonnay bianco Cl. 75 **€25,00**

Pinot bianco Cl. 75 **€25,00**



Vini Rosati

CANTINA SCHOLA SARMENTI

Masserei Doc Nardò rosato Cl. 75

€18,00

Opra Rosè Nardò cl. 75

€22,00

CANTINA MENHIR

Pietra Rosato Negramaro Susumaniello Cl. 75

€18,00

CANTINE CANTELE

Negroamaro Rosato Salento Igt Cl. 75

€16,00

Rohesia Negroamaro Rosato Cl. 75

€22,00

CANTINA ROSA DEL GOLFO

Rosa del Golfo Rosato Cl. 75

€20,00

Vigna Mazzì Rosato Cl. 75

€30,00

CANTINA TORMARESCA

Calafuria Rosato Salento Igt. Cl. 75

€25,00

CANTINE AGRICOLE VALLONE

Vigna Flaminio Rosato Cl. 75

€15,00

Tenuta Serranova Rosè Susumaniello

€20,00



Vini Rossi

| | |
|-----------------------------------|----------------|
| CANTINA SCHOLA SARMENTI | |
| Nauna Primitivo e Negroamaro | € 32,00 |
| <hr/> | |
| CANTINA AGRICOLE VALLONE | |
| Graticciaia | € 65,00 |
| <hr/> | |
| CANTINE CANTELE | |
| Salice Salentino riserva | € 18,00 |
| Amativo | € 35,00 |
| Teresa Manara negroamaro | € 28,00 |
| <hr/> | |
| CANTINA MECZAN | |
| Pinot Nero Alto Adige Doc | € 22,00 |
| <hr/> | |
| CANTINA TORREVENTO | |
| È Arte Nero di Troia | € 12,00 |
| <hr/> | |
| CANTINA TORMARESCA | |
| Torcicoda Rosso | € 24,00 |
| Fichimori | € 16,00 |
| <hr/> | |
| CANTINE COPPI | |
| Vinaccero Aleatico Puglia | € 15,00 |
| Don Antonio Primitivo Puglia | € 15,00 |
| Core Negroamaro Salento | € 13,00 |
| <hr/> | |
| CANTINA SAN MARZANO | |
| Il Pumo Primitivo rosso I.g.p | € 22,00 |
| Talò Primitivo di Manduria D.o.p. | € 28,00 |
| <hr/> | |



Bollicine

| | |
|--|----------------|
| Santa Margherita Prosecco di Valdobbiadene Superiore Extra Dry | €16,00 |
| Santa Margherita Rosè | €18,00 |
| Cuveè Extra Dry 958 | €10,00 |
| Passerina Jaja | €14,00 |
| Franciacorta Bella Vista Alma Gran Cuveè | €45,00 |
| Franciacorta Brut Muratori | €20,00 |
| Franciacorta Brut Vezzoli | €20,00 |
| Franciacorta Brut Mosnel | €24,00 |
| Franciacorta Cà del Bosco Cuveè Prestige | €40,00 |
| Berlucchi Cellarius rosè | €30,00 |
| Ferrari Maximum Rosè | €30,00 |
| Franciacorta Mosnel Rosè | €30,00 |
| Franciacorta SoulSaten | €40,00 |
| Champagne Veuve Cliquot Brut | €75,00 |
| Champagne Moët & Chandon | €75,00 |
| Chhampagne Dom Perignon | €250,00 |